

STAATSCOURANT

Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.

Nr. 9977

13 april

2015

Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, productdossier GTS Traditional Bramley Apple Pie Filling

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie in Publicatieblad C 80 van 7 maart 2015 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen registratie van bijgaand productdossier, kan tot uiterlijk 7 mei 2015 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder b), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2015/C 80/12)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad([1]) bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

AANVRAAG TOT REGISTRATIE VAN EEN GTS

VERORDENING (EG) Nr. 509/2006 VAN DE RAAD

inzake gegarandeerde traditionele specialiteiten voor landbouwproducten en levensmiddelen([2])

„TRADITIONAL BRAMLEY APPLE PIE FILLING”

EG-nummer: UK-TSG-007-0057-5.11.2008

1. Naam en adres van de aanvragende groepering

Naam:	UK Apples & Pears Ltd
Adres:	Forest Lodge Bulls Hill Walford Ross-on-Wye Herefordshire HR9 5RH VERENIGD KONINKRIJK
Tel.	+44 1732529781
Fax	+44 1732529781
E-mail:	info@englishapplesandpears.co.uk

UK Apples & Pears Ltd is een telersorganisatie die in 1987 is opgericht. Deze organisatie vertegenwoordigt nu 73% van de Britse commerciële appel- en peerproducenten. De organisatie heeft actief deelgenomen aan door de EU gefinancierde programma’s ter bevordering van de consumptie van verse en verwerkte appels, zowel op de markt voor verse producten als in de productie-, catering- en foodservicesectoren.

2. Lidstaat of derde land

Verenigd Koninkrijk



3. Productdossier

3.1. Benaming(en) waarvoor de registratie wordt aangevraagd (artikel 2 van Verordening (EG) nr. 1216/2007 van de Commissie van 18 oktober 2007 houdende bepalingen ter uitvoering van Verordening (EG) nr. 509/2006 van de Raad inzake gegarandeerde traditionele specialiteiten voor landbouwproducten en levensmiddelen ([3]))

„Traditional Bramley Apple Pie Filling”

3.2. Geef aan of de naam

☐ zelf specifiek is,
☒ de specificiteit van het landbouwproduct of het levensmiddel tot uitdrukking brengt.

De naam geeft uitdrukking aan de traditionele samenstelling van het product: alleen Bramleyappels met water en suiker, eventueel besprenkeld met een beetje citroensap en aangedikt met een beetje maïzena.

De Bramleyappel is alleen geschikt voor culinaire doeleinden. Met zijn unieke combinatie van een laag drogestofgehalte, een hoog appelzuurgehalte en een laag suikergehalte, evenals de reeds genoemde afwezigheid van additieven, draagt de appel bij aan de karakteristieke pittige smaak van de Traditional Bramley Apple Pie Filling.

3.3. Aanvraag tot registratie met of zonder reservering overeenkomstig artikel 13, lid 2, van Verordening (EG) nr. 509/2006

☒ Registratie met reservering van de benaming
☐ Registratie zonder reservering van de benaming

3.4. Productcategorie

Categorie 1.6. Groenten, fruit en granen, in ongewijzigde staat of verwerkt

3.5. Beschrijving van het landbouwproduct of het levensmiddel waarvoor de in punt 3.1 vermelde benaming geldt (artikel 3, lid 1, van Verordening (EG) nr. 1216/2007)

Traditional Bramley Apple Pie Filling is een homogeen mengsel van stukjes Bramleyappel, suiker en water. De appels die bij de productie van Traditional Bramley Apple Pie Filling worden gebruikt, moeten een diameter hebben die varieert van 65 mm tot 115 mm. Het moeten hele, rijpe appels zijn die vrij zijn van ernstige schilgebreken, kwetsingen en kneuzingen. De Bramleyappels moeten in stukjes van minimaal 15 mm worden gesneden; de vorm van de appelstukjes kan variëren. Dit mengsel van ingrediënten moet duidelijke stukjes fruit met een goede stevige textuur bevatten. De appelstukjes variëren in kleur en hebben verschillende tinten groen, wat typisch is voor het ras Bramley’s Seedling.

De toevoeging van Bramleyappelmoes en maïzena is optioneel. Indien appelmoes wordt toegevoegd, dient deze voor minimaal 97% uit Bramleyappels te bestaan en voor het overige uit vocht dat tijdens het koken is toegevoegd. Het appelmoes wordt gemaakt van de schil, het klokhuis en het vruchtvlees van de Bramleyappel, die worden verhit en gestoomd. Vervolgens wordt het appelmoes gezeefd om alle vezelige bestanddelen te verwijderen; het restant moet een dikke, gladde groene of lichtbruine vloeistof zijn die typisch is voor de Bramleyappel.

Eventueel kan ook citroensap worden toegevoegd.

Het eindproduct heeft de pittige smaak die karakteristiek is voor de Bramley. De Traditional Bramley Apple Pie Filling wordt gedistribueerd naar groothandelaren, foodservicebedrijven, bakkerijen, levensmiddelenproducenten en detailhandelaren in verschillende verpakkingen.

De ingrediënten voor de Traditional Bramley Apple Pie Filling bestaan uit:

stukjes Bramleyappel van minimaal 15 mm
 suiker
 water



Bramleyappelmoes – naar keuze
maïzena – naar keuze
citroensap – naar keuze

De hoeveelheden ingrediënten kunnen verschillen per fabrikant. De volgende technische kenmerken dienen echter te worden aangehouden:

stukjes Bramleyappel – minimaal 40%
suiker – maximaal 20%
watergehalte – de maximale wateractiviteit moet 0,97 aw bedragen
pH – minder dan 4
vaste stoffen – minimaal 2o Bx –
viscositeit – maximale uitloop van 8 bij gebruik van een Ford-beker.

3.6. Beschrijving van de productiemethode van het landbouwproduct of levensmiddel waarvoor de in punt 3.1 vermelde benaming geldt (artikel 3, lid 2, van Verordening (EG) nr. 1216/2007)

Bramleyappels worden gebruikt als grondstof voor de Traditional Bramley Apple Pie Filling. De appels worden geteeld in overeenstemming met het volgende protocol:

Voor elke zending die aan een productiefaciliteit wordt geleverd, wordt een volledige documentatie van de teelt, oogst en opslag van het fruit bijgehouden. Na de eerste inspectie, die ervoor moet zorgen dat de zending geschikt is voor de Traditional Bramley Apple Pie Filling, drijven de appels door een waterbad. Daarna worden ze machinaal gesorteerd en handmatig geïnspecteerd alvorens ze naar het productieproces gaan.

De diameter van de appels die bij de bereiding van de Traditional Bramley Apple Pie Filling worden gebruikt, varieert van minimaal 65 mm tot maximaal 115 mm. In verband met de unieke vorm van de Bramleyappel moeten voldoende gespecialiseerde sorterings- en behandelingsprocedures worden toegepast om de grondstoffen nauwgezet voor te bereiden.

De appels moeten gezond, schoon, vrij van ernstige schilgebreken, heel en rijp zijn. Ze moeten vrij zijn van kwetsingen en kneuzingen met een diepte van > 0,5 mm, kurkstip, rot of vervormende schurft. In verband met de zachte aard van de vrucht moeten de drijfvoorzieningen en lopende banden worden aangepast om kleine schokken tijdens de voorbereidings- en verwerkingsprocedures tot een minimum te beperken.

De smaak van de Bramley Seedling-appel is pittig en scherp. De kleur van de Bramley Seedling-appel is typisch en varieert van zeer donkergroen tot een lichtere groene tint die de hele schil van de appel bedekt. De textuur van de appel moet goed, stevig en knapperig zijn en over het algemeen in de categorieën knapperig, sappig en stevig kunnen worden ingedeeld.

Machinaal schillen en uitboren: de vorm van de Bramleyappel is onregelmatig. Dit vereist speciale apparatuur voor het sorteren, schillen, uitboren en behandelen om aan de veeleisende specificatie voor de commerciële productie van de Traditional Bramley Apple Pie Filling te voldoen, en het product moet handmatig worden bijgesneden.

Voorbereiding: in blokjes gesneden Bramleyappels hebben unieke oxidatiekenmerken en vereisen speciale technieken, zoals hieronder vermeld:

De Bramleyappels worden in de vereiste maat gesneden. De stukjes zijn doorgaans onregelmatig van omvang, variërend van blokjes met een doorsnee van 15 mm tot partjes met een lengte van 70 mm, waarvan de breedte echter niet meer dan 15 mm mag zijn. De onregelmatigheid van de stukjes maakt deel uit van het karakter van de Traditional Bramley Apple Pie Filling en is een gevolg van de omvang en vorm van de appels zelf, de snijwijze en de voorkeur van de klant of consument.

Deze stukjes Bramleyappel kunnen vervolgens in een antioxiderend middel worden gedompeld om te voorkomen dat het vruchtvlees van de appels bruin wordt. Het gebruik van citroensap, citroenzuur of ascorbinezuur als antioxiderend middel is optioneel en vormt een specifieke verwerkingsfase. Het is geen ingrediënt noch een additief en heeft derhalve geen effect op de samenstelling van het eindproduct.

De appels worden vervolgens rechtstreeks naar de afdeling voor het vullen van appeltaarten of de

gekoelde opslag overgebracht, waarna ze worden verwerkt tot Traditional Bramley Apple Pie Filling, hetzij warm of in een koud mengsel.

Een mengsel van water en suiker wordt aan de appelstukjes toegevoegd totdat het geheel gelijkmatig is verdeeld; op dat moment kan desgewenst ook maïzena en/of Bramleyappelmoes en/of citroensap worden toegevoegd. Het appelmoes moet zijn bereid van 100% Bramleyappels en vrij zijn van conserveringsmiddelen.

3.7. Specificiteit van het landbouwproduct of het levensmiddel (artikel 3, lid 3, van Verordening (EG) nr. 1216/2007)

De Traditional Bramley Apple Pie Filling is een homogeen mengsel van verse Bramleyappelstukjes, suiker en water, eventueel aangevuld met Bramleyappelmoes, maïzena en citroensap.

De unieke smaakkenmerken van de Bramleyappel en de reeds genoemde afwezigheid van additieven zijn verantwoordelijk voor de typische pittige smaak van de Traditional Bramley Apple Pie Filling. De smaak van de appels wordt gekenmerkt door de balans tussen suiker en appelzuur. De meeste andere appelsoorten hebben een lager zuurgehalte en hoger suikergehalte, waardoor de appel een zoete smaak krijgt. Dit maakt de appel smakelijk als handappel, maar deze smaak gaat wel verloren als de appel wordt gekookt. Bramleyappels bevatten echter een hoger appelzuurgehalte en een lager suikergehalte. Hierdoor ontstaat een krachtige, pittige smaak die bewaard blijft als de appel wordt gekookt.

De stevige textuur van Bramleyappels is een belangrijke kwaliteit die ertoe bijdraagt dat de gekookte appel een vochtige textuur heeft (alsof de appel in de mond smelt). Omdat tafelappels 20% meer droge materie dan een Bramleyappel bevatten, kunnen ze een taaie, onbevredigende textuur hebben.

Het Britse Good Housekeeping Institute heeft onderzoek verricht waarin is bevestigd dat Bramleyappels superieur zijn aan tafelappelsoorten wanneer zij in populaire recepten worden bereid. De Bramleyappel werd in tests vergeleken met de Granny Smith, de Braeburn en de Golden Delicious. Alle appels kregen dezelfde behandeling op basis van recepten uit het Good Housekeeping-receptenboek, waaronder de traditionele appeltaart. De gekookte appels werden getest op smaak, textuur en algemene kwaliteit. Het onderzoek heeft aangetoond dat de Bramley in traditionele Britse appeltaarten beter presteert dan de tafelappelsoorten.

De onderstaande tabel toont de gemiddelde scores (op een schaal tot 9) die zijn gegeven door het consumentenpanel van het Good Housekeeping Institute, dat bestond uit 12 volwassenen, zowel mannen als vrouwen, afkomstig uit alle leeftijdsgroepen, waaronder leden van het kookteam:

	Golden Delicious	Braeburn	Bramley	Granny Smith
Uiterlijk	5,2	5,8	6,9	6,2
Smaak	6,0	5,2	7,0	5,0
Textuur	5,5	4,9	6,5	5,5
Algemene kwaliteit	5,2	5,4	6,7	5,0

Dit zijn de unieke kenmerken van de Traditional Bramley Apple Pie Filling:
- Er wordt uitsluitend gebruikgemaakt van de „traditionele” ingrediënten Bramleyappel, water en suiker met Bramleyappelmoes – gemaakt van 100% Bramleyappels, maïzena en eventueel citroensap. Er worden geen additieven gebruikt.
- Unieke smaak door het hoge appelzuurgehalte ten opzichte van het suikergehalte van de Bramleyappel.
- De appels hebben een diameter die varieert van 65 mm tot 115 mm.

3.8. Traditioneel karakter van het landbouwproduct of het levensmiddel (artikel 3, lid 4, van Verordening (EG) nr. 1216/2007)

Het appelras Bramley’s Seedling werd rond 1809 door Mary Anne Brailsford ontdekt (het was een zaailing die in de open natuur groeide als gevolg van het unieke gematigde eilandklimaat). De zaailing werd geplant in een tuin in Southwell, Nottinghamshire.

De vruchten van de geënte Bramleyappel werden voor het eerst tentoongesteld aan het fruitcomité van de Royal Horticultural Society op 6 december 1876. De appelsoort werd er lovend onthaald.

In het Victoriaanse tijdperk deed men er alles aan om soorten stoofappel te ontwikkelen die geschikt waren voor het ultieme appeltaartrecept. Op het nationale appelcongres van 1883 werd de Bramleyap-



pel uitgeroepen tot de meest geschikte appelsoort voor appeltaarten. Sindsdien is het gebruik van de appel uitgegroeid tot een populaire traditie.

In oktober 1887 ontving de Bramley's Seedling een certificaat eerste klasse van het comité van de koninklijke jubileumtentoonstelling van appels in Manchester.

Bramley's Seedling is als loutere stoofappel enig in zijn soort (de appel wordt doorgaans niet rauw gegeten, omdat de meeste mensen hem te zuur vinden). De appel heeft zowel een kenmerkende smaak als een individuele textuur. Het zijn bij uitstek deze kwaliteiten die hebben bijgedragen tot het ontstaan en het voortzetten van de traditie van de appeltaart.

De Britten hadden weinig op met het Amerikaanse concept van op een vork gespietste appels, en met de Franse gewoonte om gerechten met appelschijfjes te decoreren. Voor beide tradities is het noodzakelijk dat de appel bij het stoven zijn vorm behoudt. Daarvoor moet de appel minder zuur zijn dan een normale stoofappel. De vraag wat eerst kwam – deze voorkeur of de appel – blijft onopgelost. Dit neemt niet weg dat „Bramley's Seedling", die het hoogste zuurgehalte heeft van alle stoofappels, met een ruime voldoende voor de Engelse tests is geslaagd. Het hoge zuurgehalte en de daaruit voortvloeiende typische, pittige en fruitige smaak hebben ervoor gezorgd dat de appel nog steeds wordt gebruikt.

De oude traditie van het besprenkelen van stukjes of partjes Bramleyappel met citroensap (of een ander zuur sap) om te voorkomen dat de appel bruin wordt, is nog steeds in gebruik en strookt met het recept voor de Traditional Bramley Apple Pie Filling dat nu commercieel wordt gebruikt.

Een aantal vooraanstaande chef-koks in het Verenigd Koninkrijk heeft de appel rechtstreeks bij UK Apples & Pears aanbevolen, met als resultaat dat het recept voor de Traditional Bramley Apple Pie Filling ongewijzigd is gebleven sinds het populair werd na het nationale appelcongres van 1883:

„Ik werk al vijftig jaar in de wereld van de voeding en bij mijn beste weten wordt de vulling van traditionele Engelse appeltaart gemaakt van niets anders dan Bramleyappels en suiker, mogelijk aangevuld met een beetje citroensap en verdikt met een beetje maïzena" – Prue Leith, OBE.

„De Bramleyappel heeft in 2009 zijn tweehonderdste verjaardag gevierd en wordt al vanaf het begin van de commerciële teelt ervan halverwege de 19e eeuw voor appeltaartvullingen gebruikt. In al die tijd is het recept van de Bramleyappeltaartvulling ongewijzigd gebleven en bestaat het alleen uit Bramleyappels, suiker, een zetmeel zoals maïzena, een conserveermiddel zoals citroensap, en water" – Phil Vickery.

„Voor zover ik weet is het recept voor de „Traditional Bramley Apple Pie Filling" nooit veranderd: Bramleyappels, suiker, maïzena, een conserveermiddel zoals citroensap, en water. De Bramley, afkomstig uit Groot-Brittannië, wordt terecht als de beste stoofappel gezien. Vanwege zijn unieke eigenschappen zoals een hoger zuurgehalte en lager suikergehalte, heeft de appel een krachtige appelsmaak, zelfs wanneer hij is gekookt. Daarnaast heeft de appel na het koken een voortreffelijke textuur" – Antonius Worrall Thompson, MOBG.

Sommige appeltaartvullingen, waaronder andere soorten Bramleyappeltaartvullingen, kunnen verschillende appelsoorten bevatten. Deze vullingen voldoen niet aan onze omschrijving van de „Traditional Bramley Apple Pie Filling", die uitsluitend met Bramleyappels wordt bereid. Evenzo strookt het gebruik van kunstmatige conserveringsmiddelen niet met wat wij verstaan onder „Traditional" Bramley Apple Pie Filling.

3.9. Minimumeisen en procedures voor de controle van de specificiteit (artikel 4 van Verordening (EG) nr. 1216/2007)

Deze worden hieronder beschreven en hebben specifiek betrekking op de commerciële productie van de Traditional Bramley Apple Pie Filling:

Omschrijving van de grondstof

Bramley's Seedling-appel. Andere appelsoorten zijn niet toegestaan.

Kwaliteit van het fruit

Bij levering aan de verwerker moeten de vruchten gezond, schoon, heel en rijp zijn. De appel moet vrij zijn van ernstige schilgebreken en van kwetsingen en kneuzingen van > 0,5 mm diepte.



De appel moet de typische groene kleur van de Bramleysoort hebben, variërend van zeer donkergroen tot een lichtere groene tint die de hele schil van de appel bedekt; de appel mag niet geelgroen of geel zijn.

Afwijkingen

De volgende specifieke afwijkingen moeten tot een minimum worden beperkt: ernstige kneuzingen (> 0,5 mm diepte); topvrucht; klokhuisrot; kurkstip; ernstig misvormde vruchten; lage-temperatuurbederf; buitensporige schilschade; kurkachtig klokhuis; rotte appels. Op het merendeel van de schil mogen geen sporen van appelschildluis aanwezig zijn.

Diameter van de vruchten

De diameter van de vruchten mag variëren tussen 65 mm en 115 mm.

Textuur

De textuur van de appel moet goed, stevig en knapperig zijn.

Verwerking

In verband met de zachte aard van de vrucht moeten de verwerkingsomstandigheden zodanig zijn dat bij de voorbereiding en verwerking mechanische schokken tot een minimum worden beperkt.

De vorm van de Bramleyappel is onregelmatig. Dit vereist speciale apparatuur voor het sorteren, schillen en uitboren en behandelen om aan de specificatie te voldoen.

Wanneer de appels zijn geschild en uitgeboord, moeten ze worden geïnspecteerd en handmatig worden bijgesneden.

De appels kunnen in een antioxiderend middel worden gedompeld, dat vervolgens wordt afgeschud. Daarna worden de appels afgegoten om overtollig middel te verwijderen.

De appels moeten vóór gebruik gekoeld worden opgeslagen bij < 5 °C.

Productie

Behalve de voornoemde ingrediënten mag de Traditional Bramley Apple Pie Filling alleen water en suiker bevatten, eventueel aangevuld met Bramleyappelmoes en maïzena. Variaties op het recept zijn toegestaan, maar niet op de ingrediënten.

Het meng- en pompproces moet een homogeen mengsel produceren met duidelijke stukjes fruit.

Elke partij taartvulling moet op pH, totale oplosbare vaste stoffen, viscositeit, kleur en smaak worden getest om te controleren of aan de specificatieparameters wordt voldaan. De niveaus kunnen variëren tussen producenten, afhankelijk van de specificatie van de eindklant. De producten moeten worden geëtiketteerd om volledige traceerbaarheid te waarborgen en gekoeld worden opgeslagen/gedistribueerd.

4. Autoriteiten of organen die de naleving van het productdossier controleren

4.1. Naam en adres

Naam:	The National Britannia Group
Adres:	Caerphilly Business Park Caerphilly CF83 3GG VERENIGD KONINKRIJK
Tel.	+44 2920852852
Fax	+44 2920867738
E-mailadres:	client_support@natbrit.com
Naam:	LawLabs Limited
Adres:	Law Labs House 121 Shady Lane Great Barr Birmingham B44 9ET VERENIGD KONINKRIJK
Tel.	+44 1212514000



Fax +44 1212514040
E-mailadres: market.lawlabs@bodycote.com

Deze controleorganen zijn beide geaccrediteerd volgens de norm EN 45011. Audits gebeuren volgens de vereisten van de BRC Global Standards – Food (huidige editie 4, januari 2005).

http://www.brc.org.uk/standards/default.asp

☒ Publiek ☐ Particulier

4.2. Specifieke taken van de autoriteit of het orgaan

Het controleorgaan is verantwoordelijk voor de verificatie van het gehele productdossier.

([1]) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.
([2]) PB L 93 van 31.3.2006, blz. 1. Vervangen door Verordening (EU) nr. 1151/2012.
([3]) PB L 275 van 19.10.2007, blz. 3.